Revelação

Jornal-laboratório do Curso de Comunicação Social

Ano V • nº 212 • Uberaba/MG • de 17 a 23 de junho de 2002

UNIVERSIDADE DE UBERABA

RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

Foto: André Azevedo

COMER OU NÃO COMER?

Confira as condições de higiene de cinco estabelecimentos do bairro

págs. 2, 6, 7 e 8

CULTURA

Vídeo resgata cultura popular em Uberaba

págs. 4 e 5

CIDADANIA

Solidariedade mantém associação de deficientes

pág 9

issuu-downloader.com

Crônica

Saudades do tempero da mãe

Vaides Junior
1° período de Jornalismo

Pois é, quem diria que um dia teríamos que abandonar o tempero das nossas mães para ficar refém de restaurantes que nem conhecemos direito. Tudo bem que alguns se encontram em bom estado e condições de higiene adequadas. Mas mesmo assim, o atendimento não é aquela coisa de mãe. Por outro lado, temos os que não são os melhores em organização, que o depósito é feito ali mesmo no chão, mas o atendimento é de primeira. Ou quase…

Homem cozinhando peixe - Óleo de Niko Pirosmani

Bom, o que importa é que atualmente temos que pensar duas vezes antes de sair comendo em qualquer lugar. Lembra quando você reclamava da comida da sua mãe? Agora não adianta chorar. Mas para evitar isso, é bom olhar direitinho para não levar gato por lebre — o que às vezes acaba sendo no sentido literal.

A bem da verdade, nem todos os restaurantes são esse terror que parece. Há donos que se preocupam com a higiene de seus restaurantes e fazem um esforço para manter tudo em ordem. Mas há uma coisa que nos deixa "encucados". Alguns dos estabelecimentos, que fogem das normas básicas de higiene, têm alvará da vigilância sanitária — ou seja, teoricamente estariam em perfeitas ordens para o funcionamento. O que se vê, quando entramos, parece até brincadeira: pacotes de batata jogados a *Deus dará*, sujeira nos arredores… Nem parece que vamos ali para comer.

Tudo bem que é demais comparar esses restaurantes àqueles cinco estrelas, e tal… Mas sabemos que eles são obrigados a ter, pelo menos, uma coisa em comum: o compromisso com nosso paladar e nosso organismo.

Nos resta pesquisar o estabelecimento que oferece melhores condições e nunca deixar de sugerir melhorias no lugar que escolhemos para comer. O diálogo sempre é a melhor solução. Mesmo que o restaurante não seja aquela "brastemp", podemos e devemos sempre, como consumidores, reclamar para garantir a qualidade de seu serviço – e por tabela, a nossa saúde.

Artigo

Quanto vale o ser humano?

Fernando Machado
4º Período de Jornalismo

Leonardo Boloni

Isto, leitor, poderia ser um conto ou um causo. Não é. Também não é a verdade, pelo menos não toda ela. Todavia, os fatos visam descrever uma realidade. Bom, alguns ladrões roubaram uma vaca, não uma vaca comum, mas uma que custara ao dono uma verdadeira fortuna. Não eram propriamente ladrões de gado "profissionais" (o crime vira profissão, não?). Roubaram a vaca como se rouba galinha no quintal alheio, para encher barriga. Como teriam de fugir, não poderiam levar o que sobrasse da carne. Serviram-se, então, de um banquete. Empanturraram-se com bifes e costelas que, por essa lógica, valeriam alguns bons exemplares da nossa moeda.

Essa pequena história é só para dizer que o dinheiro é uma idéia. Se valor corresponde à importância que lhe damos. Se não lhe damos valor algum, ele não vale nada. Um exemplo inverso são as crianças raquíticas, filhas de mendigos, à porta de um parque de exposição agropecuária. Elas valem a importância que damos a elas. Para muitos elas são indiferentes, essa é a verdade. Já uma vaca pode custar mais de R$ 800 mil. Acharíamos R$ 1 mil uma quantia exorbitante para entregar a uma pessoa passando fome e entregue à propria sorte. Entretanto, ficaríamos muito felizes se comprássemos uma vaca de R$ 800 mil por apenas R$ 1 mil. "É preciso desmascarar os loucos sem coração", escreveu Fausto Wolf no Pasquim 21. Nada melhor do que começar por arrancar as nossas próprias máscaras, tirar esses óculos escuros.

Um exemplo inverso são as crianças raquíticas, filhas de mendigos, à porta de um parque de exposição agropecuária. Elas valem a importância que damos a elas

As coisas têm o valor que as damos, repito. "O homem deixou o paraíso por ignorância e não volta a ele por preguiça", já disse Eric Fromn. Justificamos o que não faz sentido. Só existe tanta desgraça no mundo por causa dessas idéias erradas que carregamos em nossas cabecinhas. Depois de se corromperem, conta Dostoievsky em *O sonho de um homem ridículo*, os homens mal se recordavam do que tinham perdido, não queriam acreditar na sua inocência e na felicidade passadas, chegando a rir dessa felicidade e considerando-a uma fábula, por não poderem já imaginá-la sob formas sensíveis. O paraíso mora ao lado, amigos, e em algum momento nos perdemos dele. Um estalo, um dia nos levará a todos de volta ao paraíso. E a felicidade e a verdade deixarão de ser sonhos ridículos.

Revelação Jornal-laboratório do curso de Comunicação Social, produzido e editado pelos alunos de Jornalismo e Publicidade & Propaganda da Universidade de Uberaba

Edição: Alunos do curso de Comunicação Social • • • Supervisão de Edição: Celi Camargo (celi.camargo@uniube.br) • • • Secretário de redação: André Azevedo (andre.azevedo@uniube.br) • • • Diretor do Curso de Comunicação Social: Edvaldo Pereira Lima (edpl@uol.com.br) • • • Coordenadora da habilitação em Jornalismo: Alzira Borges da Silva (alzira.silva@uniube.br) • • • Coordenadora da habilitação em Publicidade e Propaganda: Érika Galvão Hinkle (erika.hinkle@uniube.br) • • • Professores Orientadores: Norah Shallyamar Gamboa Vela (norah.vela@uniube.br), Vicente Higino de Moura (vicente.moura@uniube.br) e Edmundo Heráclito (heraclit@triang.com.br) • • • Técnica do Laboratório de Fotografia: Neuza das Graças da Silva • • • Suporte de Informática: Cláudio Maia Leopoldo (claudio.leopoldo@uniube.br) • • • Reitor: Marcelo Palmério • • • Ombudsman da Universidade de Uberaba: Newton Mamede • • • Jornalista e Assessor de Imprensa: Ricardo Aidar • • •
Impressão: Jornal da Manhã • • • Fale conosco: Universidade de Uberaba - Comunicação Social - Bloco L - Av. Nenê Sabino, 1801 - Uberaba/MG - CEP 38055-500 • Tel: (34) 3319-8952 • http:/www.revelacaoonline.uniube.br

As opiniões emitidas em artigos assinados são de inteira responsabilidade de seus autores

issuu-downloader.com

Comunicação

Sociedade precisa de uma mídia mais fraterna

Profissionais assumem compromisso de construir uma cultura de paz nos meios de comunicação

André Azevedo
1º período de Jornalismo

O movimento Mídia da Paz é uma iniciativa de ONGs e de profissionais de comunicação que assumiram o compromisso de construir uma cultura de paz na mídia. Seu empenho consiste em incentivar o papel educativo, cultural e conscientizador dos meios de comunicação e alertar sobre a influência negativa que a mídia pode ter sobre a sociedade quando esses compromissos são desprezados.

O jornalista Manoel Fernandes Filho, um dos coordenadores do movimento e editor do *site* Mídia da Paz (www.midiadapaz.org) esteve na Universidade de Uberaba conversando com estudantes de Comunicação Social durante a 13º Semana de Seminários.

Manoel Fernandes é um entusiasta das potencialidades da Internet na democratização da informação. "A rede permite que *cada um* fale com *cada um*. As pessoas estão em conversação constante. É a força dos pequenos grupos", disse. O jornalista afirmou que os meios de comunicação tradicionais nunca mais tiveram sossego depois que esses milhões de *internautas* passaram a conversar, pensar e criticar nos *ICQs*, *blogs* e listas de discussões. "Com a criação da *web*, um monte de utópicos apaixonados conspiram, criam publicações, colocam o dedo na cara da mídia de massa e dizem: *vocês estão errados!"*, afirmou. Fernandes acredita que a geração da Internet firma uma postura mais crítica com relação aos veículos de comunicação. "Nem minha filha de 9 anos acredita na grande mídia", brincou.

"Com a criação da *web*, um monte de utópicos apaixonados conspiram, criam publicações, colocam o dedo na cara da mídia de massa e dizem: *vocês estão errados!"*

Fernandes percebe que essa grande mídia usa artifícios para garantir seu domínio e conter a influência da rede. Ele lembrou que a tendência na cobertura de *Internet* nos jornais sempre privilegia os escândalos. "Sabe o que dá manchete? Sites de neonazismo, pedofilia, terrorismo. A Internet está no gueto do caderno de Informática", denunciou.

A morte da utopia

Manoel Fernandes afirmou que os donos dos meios de comunicação querem matar as utopias. "O sentimento revolucionário leva ao debate, leva as pessoas a pensarem. O mercado amansa a rebeldia", disse. Para exemplificar o caso de transferência de utopia, lembrou que, para muitos, um grande objetivo de vida é ganhar o prêmio do *Big Brother*. "Não podemos deixar o sonho morrer, não podemos vender nossos sonhos", desafiou. Para ele, a pergunta que todo jornalista deve fazer ao redigir uma matéria é: *será que vou transformar pelo menos uma pessoa?*

A proposta da Mídia da Paz

Fernandes acredita que é possível realizar coberturas jornalísticas de fatos graves sem ser sensacionalista, sem transformar a tragédia em espetáculo. Para ele, divulgar diariamente aqueles mesmos crimes de sempre é tarefa inútil. "Violência todo dia, todo dia, todo dia, gera cinismo. Usar tragédias humanas para distrair é como se eu trouxesse aqui um cara sem braços e dissesse *olha que engraçado*!", provocou. Fernandes defende que os esforços da imprensa deveriam ser orientados em outro sentido. "No caso da violência urbana, reportagens sobre a segurança na cidade, por exemplo, seria o ideal", disse.

"Se o público gosta de coisas mórbidas, gosta também de coisas belas. Porque, então, escolher o lado ruim? Se nós brasileiros somos tão amorosos, por que investir na canalhice?"

Outra proposta é que a imprensa procure sempre imagens positivas, criativas, mesmo quando o assunto é a violência. Ele lembrou o caso de um editor que escolheu fotos de crianças sorrindo para ilustrar uma reportagem de guerra. "Se até em uma catástrofe é possível encontrar uma criança feliz, então ainda há esperança", argumenta.

Ele admitiu que se esses programas de TV que exploram a violência fazem tanto "sucesso", é porque os espectadores têm, de fato, certa curiosidade mórbida. "Mas se o público gosta de coisas mórbidas, gosta também de coisas belas. Porque, então, escolher o lado ruim? Se nós brasileiros somos tão amorosos, por que investir na canalhice?", perguntou.

Manoel Fernandes acredita que a profissão do comunicador é uma causa acima de tudo. Ele lembrou que cada jornalista e publicitário deve ter noção de sua responsabilidade em transformar a sociedade. "Não dá para ser um produtor de mídia se não vibrar, se não tiver paixão. Todos devemos manter a chama da utopia e acreditar que é possível fazer uma mídia mais fraterna", concluiu.

Leonardo Boloni

Manoel Fernandes Filho, um dos coordenadores do movimento Mídia da Paz conversou com estudantes de Comunicação Social

A disseminação da utopia

Para Fernandes, comunicação intensa na Internet tirou o sossego das grandes mídias

Blog

Blog é um tipo de página pessoal com formatação pré-programado, de forma que é muito fácil elaborá-la. As informações são enviadas através de um formulário semelhante aos de *e-mail,* e pronto – a página está feita! Não é necessário, portanto, conhecimentos avançados para disponibilizar um *blog*. Essa característica popularizou imensamente esse estilo de participar da comunidade virtual. O *blogueiro* pode fazer de sua página um diário, um caderno de reflexões ou pensamentos aleatórios – as chamadas *ego-trips* (viagens de ego), ou o que quiser. Há diversos sites onde o internauta pode fazer seu *blog*. Um dos mais populares é o http://www.blogger.com.

ICQ

ICQ é um programa de comunicação instantânea que tornou-se sinônimo de bate-papo virtual. Possibilita o recebimento, envio e armazenagem de mensagens, assim como a "conversa" instantânea com várias pessoas ao mesmo tempo. O internauta registra um número de "endereço" e pode marcar encontros, reuniões e discussões em horários combinados. A comunidade dos usuários dispões de ferramenta de busca e ícones que informam se a pessoa procurada está conectada no momento, ou não. O endereço para *baixar* o programa é http://www.icq.com

Lista de discussão

Um dos hábitos mais antigos da Internet, as listas de discussões são o que o nome indica.: os internautas cadastram-se em *sites* de interesse para receber, periodicamente, mensagens de outras pessoas que compartilham a afinidade pelo tema. Muito popular entre a comunidade acadêmica, uma lista de discussão pode ser bastante útil para a troca de novidades sobre uma determinada área do conhecimento. **(A.A.)**

issuu-downloader.com

“Tradição das Geraes” mostra danças típicas de Minas

Documentário foi exibido no estúdio de TV do curso de Comunicação Social

fotos: Leonardo Boloni

Fernando Natálio
Luciana Souza
7º período de Jornalismo

O dia da abolição da escravatura, 13 de maio, tornou-se o marco para a realização da congada

Na batida do pé e na palma da mão o catireiro canta os seus lamentos ao som da viola resgatando a tradição secular, que nasceu nas roças da região de Goias, Minas Gerais e interior de São Paulo. Em Uberaba, a catira surgiu no século XIX. Os *catireiros* mais antigos são de origem das roças e possuem um linguajar do sertanejo da região. A dança, que é comum entre os homens, conta, hoje, com a participação das mulheres dando um ar de igualdade e de democracia à esta arte.

Toda a trajetória da catira foi documentada em um vídeo produzido pelos alunos do sétimo período de jornalismo, dando início a uma série de vídeos-documentários denominado “Tradição das Geraes”. O vídeo mostra a luta dos catireiros de Uberaba em preservar esta dança que está em extinção por falta de adéptos e principalmente de violeiro. O catireiro do grupo Geração por Geração, Paulo Cury, destaca que na catira não existe discriminação, qualquer um pode dançar desde que saiba a arte.

Por força das circuntâncias o grupo de Paulo Cury começou a introduzir a participação de mulheres na catira, que tradicionalmente era dançada por homens. “A situação que eu fiquei foi por que vieram mais mulheres que homens (filhos). Só tenho um filho, por isto danço com elas. Elas também têm mais responsabilidade que os homens”, esclarece.

O aproveitamento das mulheres da família na dança transformou a filha de Paulo Cury, Fátima Cury, em professora de catira. Ela destaca que a dança catireira em Uberaba tem uma cadência mais lenta que as outras, sendo retratadas nas palmas e no toque da viola. Também explica que esta arte está cada dia mais defasada pela falta de incentivo e violeiros. “Pessoas que dançam até tem bastante, mas quase não encontra gente para tocar a viola, isto pode fazer a Catira perder sua força”, explica. Paulo Cury já tem uma visão diferente, para ele a Catira está perdendo sua força por causa da falta de interesse dos jovens. “A

De origem africana, a Congada chegou a Uberaba trazida pelos escravos, sendo oficialmente realizada em 1854 nas fazendas distantes do município

Apresentações buscam reforçar a tradição e lutar contra o preconceito existente

issuu-downloader.com

juventude hoje só quer iê iê iê! Não quer saber de tradição. De dupla sertaneja a gente enche carretada; agora, de violeiro para catira, não", desabafa.

Congada

Outra atividade cultural que encontra mais adeptos e que foi documentada na Tradição das Geraes é a congada. De origem africana, ela chegou a Uberaba trazida pelos escravos, sendo oficialmente realizada em 1854 nas fazendas distantes do município. A congada consiste na coroação de um rei do Congo, que incentiva a dança e o canto em louvor e em homenagem ao santos de proteção e de libertação dos escravos.

O dia da abolição da escravatura, 13 de maio, tornou-se o marco para a realização da congada. Atualmente, a festa reune vinte grupos de dança, ou ternos, como são chamados. Neste dia, a comunidade negra vai às ruas da cidade, levando seus ternos de vilão, afoxé, congo e moçambique, numa grande mobilização popular.

"A juventude hoje só quer iê iê iê! Não quer saber de tradição. De dupla sertaneja a gente enche carretada; agora, de violeiro para catira, não"

Além de suas manifestações no dia treze de maio, onde fazem homenagens à princesa Isabel que aboliu a escravatura em 1888, eles cultivam o respeito aos seus santos protetores, Nossa Senhora do Rosário e São Benedito.

José Reinaldo Texeira é General do Terno Zumbi dos Palmares e destaca que as apresentações buscam também reforçar a tradição de suas origens e lutar contra o preconceito existente. "Todos nós temos que brigar, porque se não somos apagados e ficamos como o vento que não se define a cor e nem seu rumo. Preconceito existe, mas se uma pessoa joga uma pedra tem que se certificar que seu telhado é de aço, porque se for de vidro vai quebrar", aponta.

Assim as duas festas buscam o aperfeiçoamento e manter a tradição que é passada de pai para filho, mantendo estas artes vivas e fazendo a diferença na história cultural de Uberaba.

A recompensa

O vídeo com o documentário destas duas manifestações culturais, catira e congada, foi exibido às pessoas que militam nesses movimentos. A platéia ao se ver como protagonistas de uma história real não escondeu a emoção e a satisfação de ver a iniciativa dos estudantes em preservar a cultura.

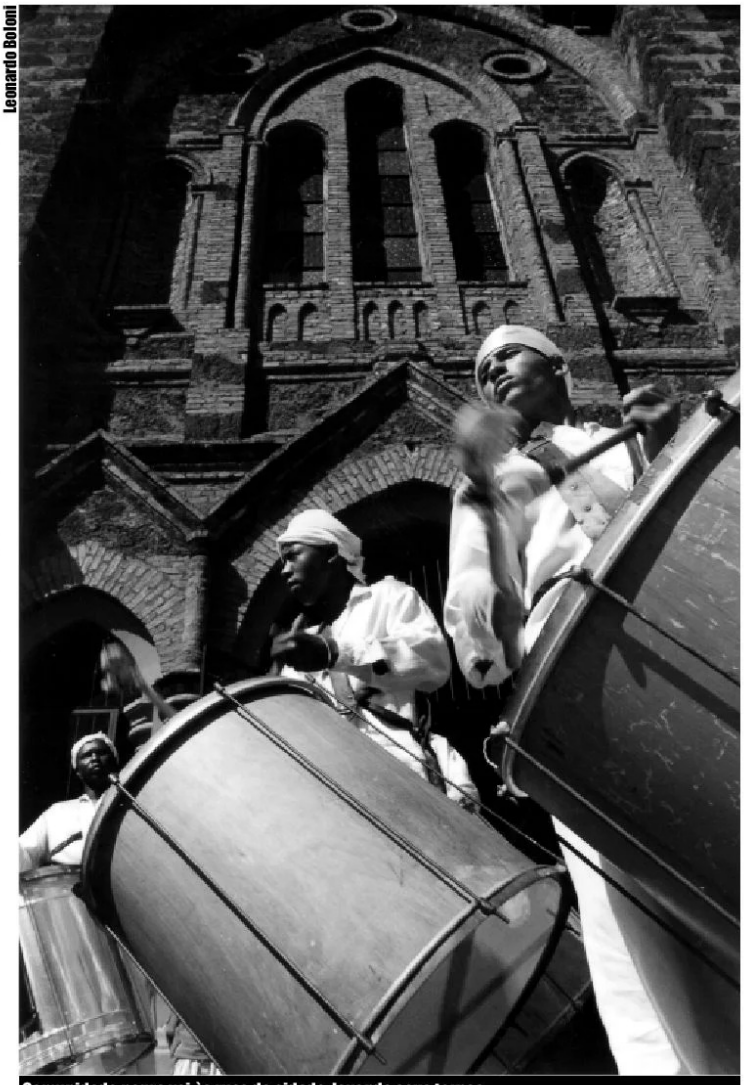
A orientadora do vídeo, professora Simone Bortoliero disse que uma das coisas mais importantes desta empreitada, é o contato dos alunos com a comunidade, mostrando o trabalho que nela é feito e expondo posteriormente o resultado do trabalho, para que os integrantes da comunidade possam avaliar e acompanhar como ficou. O catireiro Paulo Cury lembrou que a programação da televisão em geral não destaca muito essas danças, festas e músicas regionais, e que vídeos como este da Tradição das Geraes proporcionam estas chances tão reivindicadas pelos apaixonados destas culturas", esclarece.

Segundo o integrante da congada, José Reinaldo Teixeira, general do Terno Zumbi dos Palmares, o resultado final do trabalho ficou muito bom, pelo fato de ter exposto e destacado uma cultura que não recebe a atenção que realmente merece. "Nem sempre temos o espaço necessário para mostrarmos nossa festa", comentou.

"É muito bom ser respeitado e valorizado; ter o trabalho da gente mostrado num vídeo como esse é importante e nos deixa feliz", observou.

Para o catireiro Paulo José Cury essas tradições são muito importantes e têm que ser preservadas. Ele lembrou do catireiro Manuel Rodrigues da Cunha, como uma das suas fontes de inspiração e fez questão de destacar a sua qualidade, como um dos maiores nomes da dança.

Leonardo Boloni



Comunidade negra vai às ruas da cidade, levando seus ternos de vilão, afoxé, congo e moçambique, numa grande mobilização popular

Festas buscam o aperfeiçoamento e pretendem dar continuidade à tradição que é passada de pai para filho, mantendo estas artes vivas e "fazendo a diferença" na história cultural de Uberaba

Equipe de estudantes e professores convidaram os protagonistas para assistirem ao vídeo

issuu-downloader.com

Comer ou não comer, eis a questão

Reportagem confere funcionamento e condições de higiene nos restaurantes universitários

Ana Márcia de Lima
Denise Nakamura
Antônio Marcos Ferreira
1º período de Jornalismo

Os bairros Santa Maria, Santa Marta e Olinda concentram grande número de universitários que moram em repúblicas, pensões e apartamentos. Por causa da vida atribulada de estudante – ou até mesmo por causa de pura preguiça –, nem todos fazem comida em casa. Claudinei Honório, estudante de Jornalismo na Universidade de Uberaba, diz que sempre prefere comer em restaurante. "Fica mais barato e a comida fica melhor do que a minha", diz.

Claudinei se preocupa com a higiene do restaurante. "Quando comecei, fiz uma visita. Vi como era a cozinha, como a comida era preparada", afirma. Entretanto, os depoimentos de estudantes sugerem que nem todos fazem isso.

A reportagem do **Revelação** visitou, entre os dias 27 de abril e 7 de maio, os quatro estabelecimentos mais frequentados por estudantes: Serve Mais, Bom Apetite, Restaurante Universitário e Joakinka's. O objetivo era investigar a qualidade do serviço prestado. Durante este período, as repórteres Ana Márcia de Lima e Denise Nakamura almoçaram alternadamente nesses restaurantes e avaliaram as condições de funcionamento, segundo critérios fornecidos pela Vigilância Sanitária – órgão encarregado de fiscalizar empresas e comércios que lidam com alimentos.

Colaborou: André Azevedo

Cantina Zago e Salum

Estudantes reclamam de preço e variedade no almoço

Felipe Augusto

Parceria com cursos de Nutrição e Psicologia mostra reflexos na higiene e atendimento

Há dois anos, o curso de Nutrição utiliza a cantina como "laboratório", fazendo um trabalho educativo sobre armazenagem e manipulação de alimentos, informa a gerente da cantina *Zago e Salum*, Margareth Salum. Quando é necessário, amostras são coletadas para análise.

Todos os funcionários usam uniforme e touca. Dinheiro e comida não se misturam: os pagamentos são feitos em um caixa separado. A cozinha localiza-se no centro do balcão e está sempre à vista.

Os funcionários participam, com o curso de Psicologia, de um trabalho de auto-estima cujo objetivo é melhorar a relação entre clientes e funcionários através do diálogo.

As reclamações mais comuns são relacionadas aos preços e à variedade. A assistente pedagógica Laudeth dos Reis costumava almoçar na cantina; mas hoje, prefere outros restaurantes. "Acho a comida de lá pesada, com pouca variedade. A salada deixa muito à desejar. Quando pedia marmitex, a salada chegava quente", conta. Ela também reclamou do preço, afirmando que, comparando com outras lanchonetes da cidade, os salgados custam muito caro. Apesar disso, Laudeth considera que o atendimento é muito bom. "Os funcionários estão sempre dispostos e são muito educados", afirmou. A assistente pedagógica disse que a cantina deveria oferecer uma pista onde os estudantes escolhessem a comida.

Restaurante Universitário

Cozinha não cumpre normas básicas de higiene

fotos: Antônio Marcos Ferreira

Restaurante é bastante frequentado por estudantes que procuram uma comidinha caseira

O Restaurante Universitário, localizado na rua Ceará, é bastante frequentado pelos estudantes que estão a procura de uma comidinha caseira, bem à moda de casa. As instalações são simples. Mesas e cadeiras estão espalhadas pelos cômodos da casa, onde reside a família da proprietária, Maria das Graça Barbosa. Sua irmã, Carmen, permitiu a entrada na cozinha – que não se encontrava de acordo com os critérios exigidos pela vigilância sanitária. Foram encontradas caixas empilhadas, um saco de batatas no chão, além da continuação da cozinha no corredor do quintal. Um varal estendia-se por cima das panelas que estavam no fogão, uma funcionária lavava a louça no tanque, a caixa de gordura estava entreaberta e cascas de verdura encontravam-se espalhadas no chão.

Dona Carmen não hesitou em permitir a visita, mas demonstrou-se um pouco preocupada com a falta de uniforme naquele momento. Ela e as outras funcionárias, que também são membros da família, não usavam touca e o "uniforme" era apenas um avental. A mesma funcionária que servia uma *marmitex* foi vista manuseando dinheiro.

Segundo a proprietária, o cardápio varia todos os dias. Ela insistiu que sua comida é *caseiríssima*, que seus clientes se sentem em casa e, por isso, chegam a chamá-la de segunda mãe.

Caixas empilhadas e um saco de batatas no chão fazem parte do cenário

issuu-downloader.com

Bom Apetite

Quem desperdiçar paga mais

No restaurante **Bom Apetite**, a reportagem do **Revelação** também não obteve permissão de fotografar a cozinha. O proprietário do local, Renê Padilha, informou que fará mudanças em breve, pois o estabelecimento foi aberto recentemente – há mais ou menos quatro meses. No mesmo local, reside sua família e funciona também uma pensão. A cozinha estava em condições adequadas. O local era espaçoso e tudo estava limpo. As funcionárias usavam avental e cabelos presos. Tudo bem organizado.

O Bom Apetite oferece as opções *marmitex*, comida por quilo e *self sercice* no modelo *sirva-se à vontade*. O proprietário adotou um sistema em que as pessoas são avisadas, antes de começarem a se servir, que não devem desperdiçar, caso contrário, pagam a diferença.

Restaurante foi aberto há mais ou menos quatro meses

Serve Mais

Sem fotos na cozinha

No **Serve Mais**, localizado na Avenida Nenê Sabino (atrás do supermercado Serve Bem), a proprietária, Brigida Borges, recusou-se a dar qualquer informação sobre o local e não permitiu que a cozinha fosse visitada nem fotografada. Parte da cozinha é visível aos olhares dos clientes. Nota-se que ela se encontra limpa e em bom estado. As cozinheiras e outras funcionárias usavam uniforme (porém nem todas estavam de touca). O local das refeições é agradável e arejado. Móveis e utensílios encontram-se limpos e conservados. Cada funcionária exerce uma função específica: dinheiro e comida não se misturam.

Proprietária não permitiu que a cozinha fosse visitada ou fotografada

Joaquinka's

Um "suquinho" para caprichar na reportagem

Cardápio diversificado apresentado neste restaurante atrai clientela

No restaurante Joaquinka's, localizado na avenida Nenê Sabino, a equipe do **Revelação** teve uma recepção normal, até revelar qual era o propósito da visita ao local.

O dono do estabelecimento, Joaquim Humberto Martins, ficou surpreso e perguntou qual o objetivo da reportagem. Não permitiu que fossem tiradas fotos de alguns locais como, por exemplo, as bandejas onde são servidas as refeições, alegando que, em decorrência do horário, já não estavam em perfeita organização (eram por volta das 12h). Na cozinha, mais uma vez, não foi permitida a entrada – nem mesmo visitar ou entrevistar os funcionários. O proprietário disse que as cozinheiras não gostavam de ser incomodadas em seu ambiente de trabalho.

Na hora de pagar a conta, a equipe de reportagem teve uma surpresa: Joaquim Humberto deu um desconto no preço nas refeições e fez questão de não cobrar os sucos de laranja. Quando as repórteres recusaram o desconto, Joaquim insistiu e disparou: "caprichem na matéria", disse.

Fora este pequeno incoveniente, o restaurante tem uma aspecto agradável e confortável, com variedade de alimentos. Todos os funcionários usam uniforme e toca. Quem recebe o dinheiro é o próprio dono, que não mexe com a comida.

Vistoria seguiu critérios da vigilância sanitária

Os critérios utilizados pela reportagem do *Revelação* nas visitas aos restaurantes foram baseadas na ficha de vistoria de estabelecimentos de gêneros alimentícios fornecida por Evandro José de Deus, chefe de seção da Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Uberaba.

Foram avaliados focos de insalubridade nas imediações – presença de lixo exposto, moscas e outros insetos; limpeza interna – acúmulo de objetos em desuso, presença de animais domésticos; piso, paredes e forros limpos, lisos, impermeáveis e de cor clara; ventilação e iluminação suficientes; esgoto e instalações sanitárias adequadas; vasilhames de lixo tampados e um número suficiente; maquinário e móveis limpos e em bom estado de conservação.

Em relação aos alimentos foi observada aspectos gerais de higiene; a proteção contra contaminação por poeira e insetos; temperatura adequada (especialmente nas maioneses) e eliminação imediata das sobras.

Foi observado também o asseio pessoal dos funcionários – se lavam as mãos antes de mexer com alimentos, se fumam ou manipulam dinheiro durante o trato com a comida, e se estão devidamente uniformizados com aventais e toucas claras e asseadas.

issuu-downloader.com

Entrevista

“Estamos tentando mudar a visão de que caipira é melhor”

Chefe de seção da Vigilância Sanitária diz que controle é difícil porque população apóia a comida caseira

Karine Rogério
Mariana Marajó
1° período de Jornalismo

Evandro José de Deus é chefe de seção da Coordenação de Vigilância Sanitária em Uberaba. Esse órgão é responsável pelo alvará de funcionamento e fiscalização de todo estabelecimento relacionado à alimentação. Nessa entrevista, fala das competências do órgão e dos problemas que encontra na fiscalização.

Revelação - É necessária uma licença da Vigilância Sanitária para um restaurante funcionar?

Evandro - Sim. Primeiramente é necessário um Alvariá de Licença e Localização, expedido pela prefeitura. A partir daí o estabelecimento fica sujeito à vistoria do Corpo de Bombeiros, da secretaria do Meio Ambiente e da Vigilância Sanitária. Estabelecimentos relacionados com alimentação necessitam também de um Alvará Sanitário, pois é considerado serviço de saúde. Para conseguir a licença é necessária a apresentação de um projeto arquitetônico, de um termo de responsabilidade, do alvará de licença, dentre outros documentos. Após todo esse processo é liberrada a vistoria e passa a ser analisado o funcionamento do restaurante.

Revelação - Qual a periodicidade das vistorias nos restaurantes?

Evandro - A vistoria é anual, feita pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), pois a vigilância sanitária é municipalizada.

Revelação - De que forma um restaurante que não cumpre as normas é notificado?

Evandro - São analisados os aspectos do local, dos alimentos e dos manipuladores e também os equipamentos. Se, por exemplo, houver problemas com a parte física do local, é feita a notificação dando um prazo para os reparos (de 10 a 30 dias) com o recolhimento do alvará. Porém, se a inspeção verificar fator de risco eminente, é feita a interdição do local até o proprietário sanar os problemas. Com relação às multas, é aplicado um valor que varia de 1 à 10 UFM(Unidade Fiscal do Município), que tem seu valor em torno de R$ 80.

Aconselhamos os consumidores a terem mais atenção em relação aos estabelecimentos freqüentados

Revelação -Qual o controle estabelecido em relação aos fornecedores de comida caseira?

Evandro - É estabelecido o mesmo controle, desde que ele possua as licenças devidas. Se não tiver alvará é clandestino. Há em Minas Gerais uma grande tradição de alimentos “caipira’’, ou seja, sem controle sanitário. Estamos tentando mudar a visão de que o caipira é o melhor. A guerra contra os caseiros envolvem todos os tipos de alimentos, é difícil o controle por que há incentivo da população.

Revelação - A vigilância Sanitária recebe denúncias contra restaurantes?

Evandro - Sim. Atendemos denúncias, porém, ela surge quando acontece uma intoxicação, por isso aconselhamos os consumidores a terem mais atenção em relação aos estabelecimentos freqüentados. A Vigilância Sanitária atende nos telefones 33227070 ou 33229137.

O que você acha dos restaurantes do bairro universitário?

Antônio Marcos Ferreira
Felipe Augusto
1° período de Jornalismo

Estudantes entrevistados pelo **Revelação** disseram que nunca tiveram problemas em relação à comida consumida nos restaurantes. Mas também não se preocupam em pesquisar como é o local e em que condições de higiene a refeição é preparada. Veja o que eles pensam sobre o assunto.

Juliana Machado
1º período de Biomedicina
“Eu costumo comer duas vezes por semana na cantina e eu acho a qualidade da comida um pouco ruim.”

Renata Coelho
4º período de Nutrição
“Eu almocei no Joakinka’s e o dono não é dos mais simpáticos e a comida não tem uma temparatura boa. Já comi comida crua lá.”

Henrique Dayrell e Guilherme Resende
1º período de Odontologia.
“No Joakinka’s a comida é bem variada e nunca tivemos o que reclamar. Já aqui na cantina, tem pouca variedade”

Tânia Schwingel
3º período de Psicologia
“Na cantina, no dia que eles querem caprichar, a comida é gostosa; quando eles não querem, a comida é péssima. Até o tomate: ou é muito maduro ou é muito verde.”

Bruno Mendes
2º período de Odontologia
“Nos restaurantes que eu almoço, o Serve Mais e a cantina da universidade, nunca aconteceu nenhum problema e a comida é boa. Mas o Serve Mais tem maior variedade. O preço é que deveria ser mais baixo.”

Flávia Martins
8º período de Fisioterapia
“O Joakinka’s e o Serve Mais têm um bom atendimento e a qualidade da comida é boa, mas no Joakinka’s a variedade é maior.”

issuu-downloader.com

Sociedade

Entidade precisa de ajuda

Com poucos recusos ACD cuida de portadores de deficiências em Uberaba

Alunos recebem sessões de fisioterapia, acompanhamento psicológico e fonoaudiólogo

Alunos produzem quadros, embalagens e porta-retratos que são comercializados para ajudar na manutenção da entidade

Cássia Rocha
4º período de Jornalismo

A Associação de Crianças Deficientes de Uberaba (ACD), que funciona em uma casa alugada no conjunto Guanabara, é a *prima pobre* da Assoceiação de Atendimento a Crianças Deficiêntes (AACD). A AACD é uma entidade de âmbito nacional e auto-sustentável, enquanto que a ACD, estritamente local, vive da ajuda do povo e do poder público. Recentemente, a entidade recebeu a doação de R$ 200,00 feita por alunos do curso de Comunicação que foram premiados no Festival do Minuto.

Alunos vencedores da categoria reportagem do Festival Universitário do Minuto, doaram o prêmio à Associação

A ACD surgiu há 11anos devido a necessidade das mães de portadores de deficiência terem que conciliar o trabalho fora de casa com o cuidado com o filho. Assim, elas se uniram e criaram a instituição, que vez por outra, se vê amaeçada a ter que fechar as portas por falta de recursos. Nem de longe, a verba doada pelos alunos vai resolver o problema , mas ameniza, conforme expressou a coordenadora da entidade, Andréa Simões Teles Xavier.

Além dos 60 sócios contribuintes que geram cerca de R$ 200,00 mensais, a ACD recebe através de convênio firmado com a Prefeitura Municipal, R$ 2.400,00. Com esta renda a entidade tem que pagar R$ 400,00 de aluguel da casa; R$ 700,00 de combustível da kombi que faz o transporte dos alunos e ainda pagar a folha de pagamento. São oito profissionais ao todo, sendo que a fonoaudióloga e a fisioterapeuta são voluntárias.

O sonho das responsáveis pela ACD é construir a sede própria cuja planta já está pronta. Porém a obra total, atendendo a todas os critérios exigidos para a assistência aos especiais, foi orçada em R$ 120 mil. O terreno já foi adquirido mediante doação de uma área de dois mil metros quadrados no bairro Manoel Mendes. "Estamos tentando pelo menos construir um muro de cerca viva antes que vença o prazo dado pela prefeitura. Se nós não construírmos nada no local dentro deste prazo o terreno volta para o município", explicou Andréa.

A AACD assiste a cerca de 28 alunos, mas apenas 19 são frequentadores assíduos. A idade deles variam de 10 a 36 anos, e as patologias são diversas. Há os casos graves entre deficientes adultos que sofrem de paralisia cerebral, e casos mais moderados, que são aqueles que conseguem se alfabetizar e desenvolver atividades artesanais. Este grupo mais moderado, produz quadros, embalagens, porta-retratos entre outros objetos que são comercializados para ajudar na manutenção da entidade. Na feira realizada no ano passado, foi arrecadado R$ 500,00.

De acordo com Andréa o convívio entre eles, ajuda na socialização e no desenvolvimento. Leonardo Dias, por exemplo, tem 19 anos e está entre os moderados. Ele está há 5 anos na ACD. Além de gostar de desenhar e pintar ele se mostrou um bom entendedor de futebol e se colocou como técnico da seleção, no lugar do Felipão. Como técnico, ele teria escalado Romário, mas mesmo sem o baixinho ele aposta no Penta. "Acho que o Brasil chega lá", disse ele, com a determinação de quem trabalha na área. Mas o sonho de Leonardo é ser doutor ou policial. "Um dia eu chego lá", disse confiante.

Andréa não esconde a dificuldade de manter a assistência aos alunos que vai desde o trabalho de alfabetização, sessões de fisioterapia, acompanhamento psicológico e fonoaudiólogo. Além disso, há ainda a alimentação. Os alunos passam o dia na ACD, retornando para a casa somente no final da tarde. "Toda ajuda é importante. Não podemos cobrar dos pais porque muitos não têm condições. Então contamos com o apoio das pessoas que apostam no nosso trabalho e compreendem a necessidade desses especiais de receberem um tratamento condigno", finalizou.

"Toda ajuda é importante. Não podemos cobrar dos pais porque muitos não têm condições"

Alunos passam o dia na ACD, retornando para a casa somente no final da tarde

issuu-downloader.com

Esporte

Momentos inesquecíveis das Copas

As decepções e as glórias de torneios que marcaram a vida de muitos torcedores

fotos: reprodução

Wagner Ghizzoni Júnior
6º período de Jornalismo

Todo torcedor tem um momento especial de seu time guardado na memória.

Podem passar quantos anos forem, mas aquele lance, aquele jogo, aquele drible, aquela jogada, aquele gol, ele não esquece. Se o assunto for Copa do Mundo, parece que a emoção multiplica-se. Muitas vezes, o momento especial da pessoa é lembrado muitos anos depois, compartilhado com outros admiradores do mesmo fato.

Pode ser numa mesa de boteco, pode ser em frente a TV assistindo a outro jogo, pode ser vendo revistas antigas. Um estalo e você se arrepia. Aquele é o "seu" lance. Você se emociona quando lembra dele, como se fosse na vez em que aconteceu.

Tostão teve que passar por uma cirurgia pouco antes do Mundial, quando seu globo ocular se deslocou

Às vezes o momento nem é extraordinário. Pode ser um jogo morno, um golzinho feio, quem sabe até uma expulsão de um lateral mixuruca. Mas quem mandou acontecer justo quando o seu filho nasceu?

Na história das Copas, existem momentos mágicos. Estes não são exclusividade de um ououtro torcedor. São inesquecíveis para todo o mundo. Mesmo que não envolva a seleção-pátria. Alguns jogos, alguns gols, alguns lances, tornam-se imortais. Não há como não se lembrar, porque são sensacionais demais. Alguns destes momentos nós vamos relembrar agora.

O esforço do Kaiser

Paolo Rossi tornou-se herói nacional - na Itália - e o "Carrasco de Sarriá" em todo o mundo

Itália e Alemanha disputavam a semifinal do mundial de1970. No primeiro chute, a "Azzurra" abre o placar. A Alemanha não se entrega e busca o empate até o final. E é recompensada, no último minuto, consegue o empate. Na prorrogação, o jogo foi um verdadeiro teste cardíaco. No final, cinco gols, e a Itália vence por 4x3, passando à final. Mas, apesar de ter sido um jogão, não foi a partida em si que mais marcou. Mas sim a impressionante dedicação de Franz Beckenbauer.O líbero alemão jogou toda a prorrogação com quase todo o tronco enfaixado. Ele teve uma fratura na clavícula pouco antes do tempo normal terminar. Mesmo com a dor, resistiu até o fim e, apesar de ter um ombro e um braço imobilizados, mostrou a mesma segurança e técnica. A Alemanha seria eliminada, mas o esforço sobre-humano do jogador comoveu o mundo. Na Copa seguinte o "Kaiser" - "Imperador", em alemão, apelido de Beckenbauer - seria recompensado, sagrando-se campeão em casa.

O milagre de Banks

Ainda estamos na Copa de 70, no México. Desta vez, o jogo é entre Inglaterra e Brasil. Mal começa a partida e nossa seleção ataca pela esquerda. Jairzinho cruza e Pelé, sozinho no meio dos zagueiros ingleses, sobe mais alto que todos. A cabeçada sai forte, para baixo, impossível de ser defendida. Impossível? Não para o arqueiro Gordon Banks. Dono de reflexos notáveis, Banks voa e faz uma defesa impressionante, tão estranha quanto acrobática. O milagre não impede a vitória do Brasil. Um suado 1x0. Mas, a intervenção do goleiro é tida até hoje como a defesa número 1 das Copas.

Os jornais do dia seguinte falavam mais da defesa do que do jogo. Entre as manchetes estavam: "Pelé com o cérebro, Banks com as garras"; "Pelé e Banks, reis de cortes distintas" e a minha favorita: "Banks reverencia o Rei com uma defesaça".

O chute do capitão (a participação secreta de Tostão) Final da Copa de 70. Brasil e Itália, ambos bi-campeões,disputam a posse definitiva da taça Jules Rimet - que ficaria com a seleção que vencesse, primeiro, três Copas. O jogo é importante e deveria ser duro, disputado, ríspido. Mas

Nas oitavas de final, o garoto Michael Owen faz um gol digno de Maradona

não. O Brasil deu show. A partida estava chegando ao fim e nossa seleção já vencia por 3x1. Foi quando Pelé recebeu uma bola pouco antes da meia lua da grande área. Aí todos sabem o que aconteceu:ele rola sutilmente para o capitão Carlos Alberto, que vem na corrida e dispara um torpedo, selando a vitória de 4x1.

O arremate perfeito do lateral foi a imagem da Copa. O chute selou ainda a unanimidade de melhor seleção brasileira (ou seria mundial) de todos os tempos. O que quase ninguém sabe é que Tostão participou do último gol brasileiro. Conhecido por sua brilhante visão de jogo, Tostão teve que passar por uma cirurgia pouco antes do Mundial, por causa de um choque durante um jogo pelo Cruzeiro, quando seu globo ocular se deslocou. O craque quase não foi convocado para a Copa.

O Brasil não deu muita bola para a revolução tática do time europeu. O técnico Zagallo achou que bastava botar os tricampeões em campo e pronto

Tostão não se recuperaria totalmente - a operação faria com que abandonasse os gramados precocemente - mas podia jogar bem por mais algum tempo, sem ser prejudicado. E mesmo sem estar com a visão 100%, continuava enxergando o jogo como ninguém. O técnico Zagallo não acreditava que Pelé e Tostão formassem a dupla de ataque ideal. Cedeu às pressões da imprensa e do povo e o convocou, mas para ser reserva. O craque cruzeirense venceu a teimosia de Zagallo e foi escalado ao lado do Rei. Na final, viu exatamente como sempre. E quando Pelé recebeu a bola, antes de pensar no que fazer, Tostão foi mais rápido. Ele enxergou mais que todos e disse ao Rei: "Rola pra direita". E foi aí que Carlos Alberto deu o inesquecível chute cruzado.

O carrossel holandês

Na Copa de 74, disputada na Alemanha, a seleção sensação foi a Holanda. O time veio com um esquema de jogo revolucionário, impensável até então. Todos os jogadores da equipe - exceto o goleiro - só tinham posição fixa antes de entrar em campo.

Bastava a bola rolar para que começasse uma impressionante movimentação, que envolvia o time oponente, com trocas de passes rápidos. Os adversários ficavam desnorteados, pois não sabiam quem marcar. A Holanda ficou conhecida como "Laranja Mecânica" e o esquema levou o nome de "Carrossel Holandês".

O líder daquela seleção era Johann Cruyf, um dos maiores jogadores de todos

issuu-downloader.com

os tempos. Ele era o símbolo perfeito do esquema dos holandeses: num momento podia estar tirando uma bola da sua defesa e logo em seguida já participava do ataque.

O Brasil não deu muita bola para a revolução tática do time europeu. O técnico Zagallo achou que bastava botar os tricampeões em campo e pronto. Resultado:Holanda 2, Brasil 0, na semi-final.

Na finalíssima, quando todos já davam o título como certo para a Laranja Mecânica, a Alemanha venceu por 2x0. Os anfitriões já tinham sucumbido frente a Holanda na primeira fase, por incríveis 8x3. Mas na decidão da taça, o futebol-força superou a arte.

A Copa de um só homem

Maradona representava mais da metade do time argentino na Copa de 86, no México. Quando a equipe portenha faturou o bi, diante da Alemanha. "Dieguito" foi carregado nos braços pelo povo durante a comemoração. Na caminhada rumo ao bi, um jogo histórico entre Argentina e Inglaterra. A equipe de Maradona venceu com dois gols antológicos do craque.

Maradona representava mais da metade do time argentino na Copa de 86, no México

Primeiro, ele usou a "mão de Deus" para marcar. No segundo, sai de seu campo de defesa, passa por cinco ingleses, dribla até o goleiro e marca o gol que foi eleito, recentemente pelo site oficial da Fifa, o mais bonito da história das Copas.

Na semi-final, mais um gol de placa contra a Bélgica, novamente driblando vários adversários antes de chutar. Na finalíssima contra a Alemanha, foi duramente marcado, mas bastou um descuido para, com um passe, deixar Burruchaga na cara do gol, para fazer o gol da vitória, por 3x2 ,e do título.

Rivalidade histórica

Brasil x Argentina? Que nada! Ao longo das Copas, a maior rivalidade provavelmente seja entre Inglaterra e Argentina. Tudo começou em 66, quando a Inglaterra, que sediava a Copa, vencia com uma suposta ajuda do árbitro. O argentino Rattin foi expulso e, antes de sair de campo, cuspiu na bandeira inglesa. O troco viria vinte anos mais tarde, no México. O jogo era quente por causa da recente Guerra das Malvinas, entre os dois países, em que a Inglaterra venceu a batalha e e ficou com o arquipélago, chamado por eles de Folklands. Mas, em campo, Maradona encarregou-se de dar a vitória aos sul-americanos.

Na Copa de 98, mais um confronto histórico. Nas oitavas de final, o garoto Michael Owen faz um gol digno de Maradona. O jovem inglês pega a bola no meio campo e avança até a grande área quando vence o goleiro Roa com um toque sutil.

Mas a Inglaterra perderia a vaga nos penaltis, após um empate em 2x2 no tempo normal. O meio campo David Beckham é expulso após um pisão em Simeone e chega à Inglaterra como vilão nacional. A redenção vem na Copa de 2002. As duas equipes caem na mesma chave na fase inicial da Copa. E o que acontece? Vitória inglesa de 1x0, gol do capitão Beckham. Na comemoração, um desabafo emocionante.

Jules Rimet entregou a taça à Varela (foto), disse um "Parabéns" sem graça e saiu

As tragédias brasileiras

Após a suspensão da Copa por duas edições, por causa da Segunda Guerra Mundial, a competição voltaria a ser disputada. O Brasil foi o escolhido para sediar o evento. O Maracanã foi construído especialmente para os jogos da Copa. A campanha brasileira é impecável, com direito a goleadas implacáveis. Na Final, bastava um empate com o Uruguai. Os jornais brasileiros já estampavam manchetes de campeão na véspera do jogo.

Melhor para o capitão uruguaio, Obdulio Varela. Ele pegou estes jornais e forrou o chão do vestiário da seleção celeste, usando o otimismo dos brasileiros para mexer com os brios dos uruguaios. No jogo, o Brasil saiu na frente, com gol de Friaça. Calmamente, Varela pegou a bola no fundo das redes e caminhou até o meio campo. A atitude motivou os companheiros. Na etapa final, a virada, com gols de Schiafino e Ghighia. O placar de 2x1 deixou o Maracanã parecendo um velório gigante. Jules Rimet entregou a taça à Varela, disse um "Parabéns" sem graça e saiu. Os uruguaios se abraçaram e foram pro vestiário. Não havia o menor clima para festa. Foi talvez a maior tragédia da história do futebol mundial.

O Brasil só lamentaria tanto a derrota numa Copa em 1982, na Espanha. Nosso time era uma constelação, mas perdeu para a Itália - 3x2 - e voltou mais cedo para casa. Os italianos, que passaram para a segunda fase no sufoco, apenas pelo saldo de gols, foram apenas eficientes para barrar o futebol-arte de Zico,Sócrates, Falcão, Júnior e companhia. Paolo Rossi tornou-se herói nacional - na Itália - e o "Carrasco de Sarriá" em todo o mundo. Chegou à Copa desacreditado, com recentes escândalos da máfia italiana envolvendo seu nome em fabriação de resultados. Mas naquela tarde em Sarriá, fez três gols e começou ali a arrancada italiana para o tricampeonato.

O tetra

Os torcedores costumam dizer que na campanha do tetracampeonato brasileiro, nos Estados Unidos, em 94, faltou futebol e sobrou burocracia. Mas, não podem reclamar de uma coisa: o jogaço entre Brasil e Holanda, nas quartas-de-final, o melhor daquela Copa.

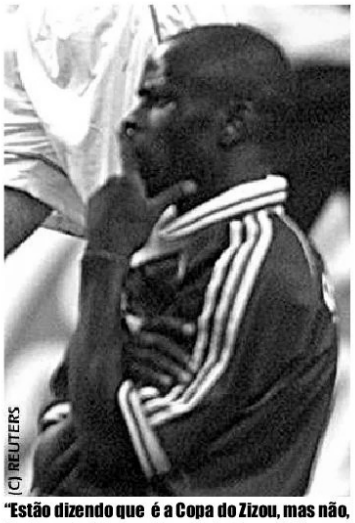
O primeiro tempo foi sem graça. Mas, na etapa final, parecia que quem perdesse seria fuzilado ao voltar para casa. O Brasil foi logo fazendo 1x0, com um golaço de Romário. Na seqüência, Bebeto recebe livre, dribla o goleiro De Goey e toca para o gol vazio. Na comemoração, ele simula embalar um bebê, em homenagem ao seu filho recém nascido. A imagem torna-se o símbolo daquela Copa.

Mas a Holanda não estava morta e empata com gols de Winter e Bergkamp. Parecia que o jogo seria decidido na prorrogação. Foi aí que o lateral-esquerdo Branco apareceu. O jogador - que só entrou em campo porque Leonardo fora expulso na partida anterior-cavou uma falta na entrada da área. Na cobrança, Branco soltou uma bomba no cantinho, sem chances de defesa pro goleiro. A comemoração foi junto aos membros do departamento médico do Brasil, que lhe deram as condições necessárias à tempo de disputar tão importante partida.

Na grande final, Brasil e Itália se arrastaram em meio ao calor horrível. Pela primeira vez um título seria decidido nos pênaltis. Aí brilhou a estrela de Taffarel. Sua defesa no chute de Massaro foi fundamental. Mas não foi por acaso. Ele usou uma técnica particular. Nas duas primeiras cobranças, se atirou para o lado esquerdo, antes mesmo do cobrador chutar. Era um recurso para que o terceiro batedor - no caso, Massaro - fosse influenciado psicologicmente. Na hora da cobrança de Massaro,Taffarel apostou que o italiano escolheria o canto direito e voou para lá. Acertou.

A defesa de Taffarel no chute de Massaro foi fundamental. Mas não foi por acaso. Ele usou uma técnica particular

O goleiro Pagliuca também defendeu um chute, de Márcio Santos. Mas, como sabemos, Baresi e Baggio nos ajudaram, chutando para fora. Justamente os dois melhores jogadores italianos em campo errariam. Ambos jogaram no sacrifício, por puro amor à pátria, pois estavam se recuperando de contusões. Baresi chegou a cair com câimbras durante a prorrogação. Baggio jogou a Copa inteira com o joelho em péssimo estado e decidiu vários jogos. No momento mais importante, falhou. Poucos dias depois, se encontrou com o jornalista brasileiro, Silvio Lancellotti num aeroporto e confessou: "Fiz mais do que pude".



"Estão dizendo que é a Copa do Zizou, mas não, é a Copa de Thuram (foto)", declarou Zidane

A virada de Thuram

Semi-final da Copa de 98, a França, em casa, joga contra a surpreendente Croácia. Começa o segundo tempo e uma bola é alçada na área francesa. Thuram fica perdido, parado, e dá condições de jogo para Suker fazer 1x0 pra Croácia. A França cairia ali?

Não. Naquela Copa, o técnico Aimé Jacquet pedira à Thuram para que ele jogasse de lateral direito, como no início de sua carreira. No Parma, seu clube de então, Thuram atuava como zagueiro, como continua até hoje, na Juventus e na seleção Francesa. Mas Thuram precisou usar seu superfôlego na lateral como nunca. Ele foi à frente e, numa bobeada da zaga croata, roubou a bola, tabelou com Djorkaeff e soltou uma bomba: 1x1. Mas Thuram queria mais. Ele novamente atacou pela direita. Mais uma vez, rouba uma bola. Mas, desta vez, não tabela com ninguém. De fora da área, solta outro chute cruzado, agora de perna esquerda, sem chances de defesa pro goleiro Ladic. Foi como se o gol croata se transformasse no Arco do Triunfo. Thuram ajoelha-se e parece não acreditar no que está acontecendo. Seus dois primeiros gols com a camisa francesa simplesmente levaram a França até a final, onde os "bleus" seriam campeões.

Na decisão, Zidane foi o destaque. Mas o meia francês fez questão de elogiar o companheiro. "Estão dizendo que é a Copa do Zizou, mas não, é a Copa de Thuram", declarou Zidane.

Em 2002, o técnico Roger Lemerre manteve Thuram na zaga. Pena. Se a França tivesse o jogador indo ao ataque como ala, poderia até ser eliminada de cara, mas talvez marcasse um golzinho com um dos tirambaços de Thuram.

issuu-downloader.com

ANIVERSÁRIO

issuu-downloader.com